

HACIENDA LABORCILLA



COMIDA & CENA

L - V: 12:30PM - 12AM | S - D: 12:45PM - 12AM

Entradas

Carpaccio de Res * | \$270

Mix de lechugas, champiñón, láminas de queso parmesano | 8ogr

Carpaccio de Salmón * | \$290

Vinagreta de limón, láminas de rábano, cebolla morada y alcaparra | 8ogr

Bloc de Foie Gras | \$680

Compota de higo, pan baguette tostado | 6ogr

Escargots | \$475

En su concha, preparados en mantequilla con ajo y perejil | 6pzs

Prosciutto San Daniele | \$325

Mix de lechugas y melón | 6ogr

Escamoles | \$460

Salteados con mantequilla y epazote, tortillas, guacamole y pico de gallo | 6ogr

Crispy Rice de Salmón* | \$230

Tártara de salmón sobre cubo arroz frito, salsa ponzu | 7pzas

Aguachile de Camarón * | \$320

Camarón 21-25, pepino, cilantro, perejil, aguacate, cebolla morada, cítricos | 10ogr

Palomitas de Camarón | \$285

Camarón tempura, mayonesa spicy, cebollín | 8ogr

✓ Dip de Alcachofa y Espinaca | \$180

Acompañado de pan tostado

✓ Berenjena a la Parmigiana | \$185

El clásico plato italiano, capas de berenjena, mozzarella y queso parmesano, salsa de jitomate de la casa

Cecina de Res Frita | \$575

Guacamole, pico de gallo, tortillas de maíz hechas en casa | 10ogr

Jamón Ibérico de Bellota | \$995

8ogr Pata negra | 6 panes con tomate | 10ogr

Tabla de Quesos | \$455

Mancha real semicurado, mancha real cabra, idiazabal, gran flor, albahaca semicurado y trufa semicurado acompañado de nuez, pera y uva negra.

✓ Guacamole | \$105

Ensaladas & Bowls

✓ Betabel Rostizado | \$180

Sobre cama de jocoque, pistache y almendra

✓ Ensalada Laborcilla | \$240

Mezcla de verdes, edamame, jitomates cherry, manzana, rábano, pistache y almendra tostada.

✓ Jitomates Cherry & Burrata | \$290

Vinagreta de albahaca.

✓ Ensalada de Endivia Roquefort | \$270

Hojas de endivia, mix de lechugas, nuez caramelizada, queso roquefort.

✓ Ensalada Thai | \$280

Pimiento morrón, col, espárrago, zanahoria, pepino, kale, crispy wonton, nueces asiáticas, ajonjolí, vinagreta de ponzu y cacahuete hecha en casa.

✓ Ensalada Griega | \$285

Jitomate, pepino, cebolla morada, aceitunas kalamata, crutones griegos de la casa.

Ensalada César | \$260

Lechuga romana, aderezo cesar y crutones de la casa, queso parmesano, tocino.

Poke Bowl de Salmón* | \$435

Arroz jazmín, salmón, aguacate, pepino, zanahoria, rábano, ajonjolí, salsa ponzu.

Camarón (100 gr) \$200

Pollo (80 gr) \$110

Sopas

Crema de Chile Poblano | \$230

Chile poblano, crema y rollo de elote

Sopa de Tortilla | \$235

Chicharrón, queso, aguacate y crema

Crema de Elote y Huitlacoche | \$250

Base de crema de huitlacoche, crocante de semillas de campo y crema de elote

Tacos

Gobernador | \$165

Camarón, chile poblano, queso oaxaca y mayonesa de chipotle en tortilla de harina

Chamorro | \$85

Tortilla de maíz hecha en casa, cilantro, cebolla y jalapeño

Rib Eye | \$145

Tortilla de maíz hecha en casa, láminas de rábano y cremoso de aguacate, cilantro, cebolla, salsas

Pulpo | \$125

A las brasas con elote rostizado y mayonesa de habanero

Pastor | \$85

Acompañado con piña y salsa de aguacate

Cochinita Pibil | \$85

Con su clásico acompañamiento de cebolla morada encurtida y habanero

Short Rib | \$85

Mayonesa de habanero, cremoso de aguacate y cebolla morada

Pastas & Risotto

✓ Spaghetti Pomodoro | \$260

Salsa de jitomate hecha en casa, albahaca fresca, tomates cherry, ajo y cebolla

✓ Linguine al Pesto | \$315

Pesto hecho en casa, albahaca fresca y queso parmesano

Risotto Hongos | \$320

Mezcla de hongos de la temporada | 120gr
Opcional: Trufa | 5gr | \$215

✓ Gnocchi Cuatro Quesos | \$360

Salsa cremosa de cuatro quesos
Opcional: Trufa negra picada | 5gr | \$215

Lasagna Laborcilla | \$360

Receta de la casa

Risotto Azafrán | \$390

Con camarón Jumbo | 120gr

Mar

Sea Bass Chileno | \$770

Miso, arroz bomba, ají amarillo y polenta
Platillo con sabores orientales y peruano | 160gr

Sea Bass en Adobo de Chiles Rojos | \$795

Acompañado con arroz, pico de gallo
y cremoso de aguacate | 160gr

Salmón Glaseado* | \$665

Estilo teriyaki, acompañado de espárragos a la parrilla y
arroz blanco | 200gr

Salmón Barnesas* | \$615

Salmón al sartén, espárragos a la parrilla, chícharos,
acompañado de salsa Barnesas | 200gr

Pescado Blanco a la Mantequilla | \$780

Totoaba, salsa de mantequilla cremosa al limón,
puré de papa | 160gr

Camarones al Ajillo | \$365

Camarón 21-25, salteados, un toque de chile guajillo,
papas salteadas | 150gr | 6pzas

Camarones Jumbo a la Mantequilla y Limón | \$765

Salsa de mantequilla cremosa al limón, perejil,
arroz blanco | 320gr | 4pzas

Pulpo a las Brasas | \$660

Hummus, aderezo de jocoque, pimientos, kalamata,
mix de jitomates y albahaca | 180gr

*Los alimentos crudos se sirven bajo responsabilidad del cliente.

✓ Platillos vegetarianos

🍷 Maridaje sugerido

Tierra

Pavo Navideño | \$620

Puré de papa, camote y manzana acompañado de salsa gravy y chícharo | 200gr

Pechuga de Pollo | \$515

Pechuga de pollo asada, polenta cremosa, salsa alla puttanesca | 160gr

Baby Barbeque Ribs | \$515

Cocción lenta de 16 horas, salsa barbeque de la casa, ensalada de col, papas a la francesa | 4pz

Short Rib Sandwich | \$215

Cocción lenta de 36 horas, pan brioche, papas fritas | 2pz | 80gr

Baguette Entrecôte | \$510

Pan baguette, papas a la francesa y salsa estragón | 160gr

Mole Oaxaqueño | \$590

Pierna y muslo de pollo, arroz, frijoles y ajonjolí

Hamburguesa Laborcilla | \$415

Estilo "Smash", pan y mayonesa de la casa, queso, acompañada de papas fritas y jalapeños | 150g
Opcional: Foie Gras 20gr | \$150

Filete de Res & Estragón* | \$695

Acompañado de salsa de estragón y papas a la francesa | 250gr

Baguette de Pavo | \$430

cebolla caramelizada, puré de papa, acompado de salsa gravy | 150gr

Filete de Res Chemita* | \$620

Acompañado de pure de papa | 250gr

Medallón de Filete de Res*

250g, elaborado en Jospet | \$660

Arrachera* | \$640

Corte mexicano, elaborado en Jospet | 300gr

New York* | \$850

Corte Prime, elaborado en Jospet | 350gr

Rib Eye* | \$1,040

Corte Prime, elaborado en Jospet | 450gr

Filete Rossini | \$880

Acompañado con puré de papa, mezcla de hongos, papa rissole y salsa périgueux | 250gr

Salsas

Vino Tinto | \$75

Chemita | \$75

Estragón | \$75

Bernesa | \$75

BBQ | \$55

Pizza Napoletana

✔ Pizza Margharita | \$250

Salsa de jitomate, mozzarella, albahaca fresca

✔ Spicy Pepperoni | \$290

Salsa cremosa de jitomate, pepperoni, pepperoncino

✔ Burrata y Pesto | \$340

Burrata, pesto hecho en casa, jitomates confitados, arúgula

✔ Prosciutto San Daniele | \$365

Salsa de jitomate, mozzarella, prosciutto

Acompañamientos

✔ Elote Cremoso | \$105

Granos de elote con crema y un toque de queso
Mantequilla y ajo

✔ Papas a la francesa | \$110

✔ Papas a la francesa trufadas | \$130

✔ Ensalada verde con albahaca | \$125

✔ Puré de papa | \$140

✔ Vegetales al Vapor | \$110

Coliflor, zanahoria, brócoli.

✔ Vegetales Asados | \$110

Coliflor, zanahoria, brócoli, calabaza.

✔ Espárragos salteados | \$140

✔ Arroz Blanco | \$90

*Los alimentos crudos se sirven bajo responsabilidad del cliente.

✔ Platos vegetarianos

✔ Maridaje sugerido

Postres

Profiteroles | \$200

Receta tradicional bañados
con chocolate

Pastel de Tres Leches | \$140

Receta de la casa

Tarta de Manzana | \$155

Caramelizada en el horno, helado de vainilla

Crème Brûlée | \$115

Clásica con vaina de vainilla

Volcán de Chocolate | \$210

Fondant de chocolate, helado de vainilla, teja de
caramelo y frutos rojos

Tiramisú | \$175

Clásico postre italiano, láminas de bizcocho dulce de café y
crema de mascarpone

Trilogía de Mini Churros | \$125

Chocolate, dulce de leche y crema inglesa

Mousse de Chocolate | \$175

Acompañado de galletas "lengua de gato"

Flan | \$110

Receta de la casa

Pavlova | \$180

Merengue francés, puré y salsa de frutos rojos
y frambuesas

Helados

- Hechos en casa -

Chocolate | \$110

Vainilla | \$110

Mamey | \$85

Queso de Cabra | \$95

Turrón | \$110

Sorbet

- Hechos en casa -

Coco | \$90

Mandarina | \$90

Infusiones

Blueberry Merlot por Tea Forte | \$130

Una mezcla dulce y frutal de mora azul con un toque de salvia | Caliente o helado | 300ml

Chamomille Citron por Tea Forte | \$130

Manzanilla egipcia relajante con un toque de cidra | Caliente o helado | 300ml

Citrus Mint por Tea Forte | \$130

Infusión herbal de menta y hierbabuena | Caliente o helado | 300ml

Tés

English Breakfast por Tea Forte | \$130

Té negro clásico de Assam, con cuerpo y aromas completos | Caliente o helado | 300ml

Bombay Chai por Tea Forte | \$130

Una mezcla tradicional de especias y aromático té negro hindú | Caliente o helado | 300ml

Sencha por Tea Forte | \$130

Té verde japonés puro, fresco y vegetal | Caliente o helado | 300ml

White Ginger Pear por Tea Forte | \$130

Té blanco, con un toque de pera y jengibre | Caliente o helado | 300ml

Jasmine Green por Tea Forte | \$130

Té verde de China con jazmín, ligero y floral | Caliente o helado | 300ml

Café & Bebidas Artesanales

Americano | 210ml | \$60

Europeo | 210ml | \$90

Macchiato | 100ml | \$70

Moca | 100ml | \$80

Cappuccino | 210ml | \$70

Cappuccino Caramelo | 210ml |
\$85

Affogato | 40ml | \$170
Crema de licor, helado de vainilla y café
expresso

Cappuccino

Cacao | 210ml | \$85

Cappuccino de
Rumchata | 210ml | \$110

Latte | 60ml | \$75

Expresso | 40ml | \$65

Expresso Doble | 80ml | \$105

Chocolate con
malvaviscos | 210ml | \$ 115